

## TAGLIERI

### TOSCANO (1,7,8,10,12) ..... € 14,00

Prosciutto Crudo Toscano DOP, salame di Casa Busti, finocchiona, soppressata, Pecorino Toscano DOP Stagionato, Pecorino con Peperoncino, Straciatella, crostino toscano con fegatini, crostino con Lardo di Colonnata, crostino con pomodorini, noci, olive in agrodolce, Miele Toscano, Salsa di Pere Lazzaris e pane della Madia.

*PDO Tuscan raw ham, Tuscan salami, finocchiona, soppressata, Aged Pecorino Toscano PDO, Pecorino with Chili, straciatella, tuscan crouton with livers, tuscan crouton with cherry tomatoes, tuscan crouton with Lardo of Colonnata, nuts, bitter-sweet olives, tuscan honey, Pear sauce Lazzaris and bread.*

### SENZA LATTOSIO CON GUSTO

### LACTOSE-FREE BUT TASTY (1,7,8,10,12) ..... € 14,00

Bresaola, Marzolino Bio a caglio vegetale Senza Lattosio, Tre Latti Lari a caglio vegetale, mozzarella, 1955 Pecorino, rucola, crostino con pomodorini, crostino con crema di porro o carciofi, olive in agrodolce, carciofini sott'olio, miele Toscano, Salsa di Pere Lazzaris e pane della Madia.

*Bresaola, Marzolino Bio vegetable rennet lactose-free, mozzarella, Tre Latti Lari with vegetable rennet, 1955 Pecorino, rocket, tuscan crouton with cherry tomatoes, tuscan crouton with leek or artichoke cream, bitter-sweet olives, tuscan honey, Pear sauce Lazzaris and bread.*

### TAGLIERE BUSTI (1,7,10) ..... € 12,00

Frescopecora Bio a caglio vegetale crosta fiorita, Pecorino con Polline di Castagno, Pecorino con Tartufo, Pecorino Toscano DOP, Pecorino Roncione a Latte Crudo, 1955 Pecorino, Miele di Spiaggia Bio, Salsa di Pere Lazzaris, pane della Madia.

*Frescopecora Bio flowery rind vegetable rennet, Pecorino con Polline, Pecorino with truffle, Pecorino Toscano PDO, Pecorino Roncione with raw milk, 1955 Pecorino, Tuscan honey, sauce Lazzaris and bread.*

### PISTACCHIO E DINTORNI

### PISTACCHIO AND THE LIKE (1,7,8,10,12) ..... € 14,00

Mortadella con pistacchio, straciatella, Pecorino con Pistacchio Verde di Bronte DOP, Marzolino Toscano, crostino con pomodorini, crostino con crema di carciofi con Frescopecora a caglio vegetale, crostino con Lardo di Colonnata, melanzane sott'olio, olive in agrodolce, miele Toscano e salsa di frutti di bosco Lazzaris pane della Madia.

*Mortadella with pistachio, straciatella, Pecorino with Pistacchio Verde di Bronte PDO, Marzolino Toscano, crouton with truffle cream, crouton with nuts sauce, bruschetta with EVO oil I Campacci, artichokes in oil, bitter-sweet olives, tuscan honey, pear sauce, Bread.*

### FANTASIA DI BRUSCHETTE (1,4,7,1) ..... € 10,00

Sei bruschette con pane madia: con pomodorini, con salsiccia e Caciotta Toscana, con fegatini, con Lardo di Colonnata, con carciofi o porro e Frescopecora a caglio vegetale, con straciatella e acciuga.

Six bruschetta with: *cherry tomatoes, sausage with Caciotta Toscana, with livers, with leek or artichoke cream with leek or artichoke cream, with straciatella cheese and anchovy.*



formaggi di famiglia

## MENU INSALATONE/SALAD

### CAPRESE (1,7) ..... € 12,00

Mozzarella, pomodoro, Prosciutto Toscano DOP, olive in agrodolce, origano, basilico, olio EVO I Campacci e pane della Madia.

*Mozzarella, tomatoes, Prosciutto Toscano PDO, bitter-sweet olives, oregano, basil, EVO oil I Campacci and bread.*

### CARPACCIO DI BRESAOLA / BRESAOLA CARPACCIO (1,7) ..... € 12,00

Bresaola, rucola, pinoli, pomodorini piccadilly, Pecorino Frescoverde a caglio vegetale, olio EVO I Campacci e pane della Madia.

*Bresaola, rocket, cherry tomatoes, Pecorino Frescoverde with vegetable rennet, pine-seeds, EVO oil I Campacci and bread.*

### INSALATA RICCA / RICH SALAD (1,4,7,9) ..... € 12,00

Tonno, mozzarella/baccellone, insalata mista, sedano, finocchio, carote, pomodorini piccadilly Olio EVO I Campacci e pane della Madia.

*Tuna, mozzarella/baccellone, season salad, celery, fennel, carrots, cherry tomatoes, EVO oil I Campacci and bread.*

### INSALATA CON SALMONE / SALAD WITH SALMON (1,4,8) ..... € 12,00

Salmone, insalata mista, arancia e mela, noci, olio EVO I Campacci e pane della Madia.

*Salmon, season salad, orange, apple, nuts, EVO oil I Campacci and bread.*



### Merenda o aperitivo?

TOAST COTTO E NONNA EMMA ..... € 5,00

TAGLIERE ..... € 7,00

CALICE DI VINO ..... € 4,00

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare il libro ingredienti che verrà fornito, a richiesta, dal personale in servizio. Nei nostri prodotti possono essere presenti in tracce gli allergeni previsti dal Reg UE 1169/2011:

1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) 8. Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di senape 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

For any information on substances and allergens, you can consult the ingredient book that will be provided by the staff on duty upon request. Our products may contain traces of the allergens listed in EU Reg. 1169/2011:

1. Cereals containing gluten 2. Crustaceans and products thereof 3. Eggs and products thereof 4. Fish and products thereof 5. Peanuts and products thereof 6. Soybeans and products thereof 7. Milk and products thereof (including lactose) 8. Nuts namely: almondshazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachionuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof 9. Celery and products thereof 10. Mustard and products thereof 11. Sesame seeds and products thereof 12. Sulphur dioxide and sulphites 13. Lupin and products thereof 14. Molluscs and products thereof

### VISITE GUIDATE IN PRODUZIONE GUIDED TOURS IN PRODUCTION

Visita disponibile lun-ven 9:00-12:00  
Tour available Mon-Fri 9:00-12:00  
+39 050 3146264 - comunicazione@caseificiobusti.it

scopri le offerte  
visita+degustazione

discover the  
visit+tasting offers



Rifocillo-WIFI  
password:  
rifocillo

www.bustistore.it



## PRIMI/FIRST COURSE

ZUPPA TOSCANA / TUSCAN SOUP (1,9) ..... € 9,00

FARRO FREDDO  
COLD SPELT SALAD (1,14,3,7,4) ..... € 9,00

RAVIOLI CON POMODORO E BASILICO  
RAVIOLI WITH TOMATO AND BASIL (1,3,7) ..... € 9,00

LASAGNA AL RAGÙ  
LASAGNA WITH MEAT SAUCE (1,7) ..... € 10,00

## SECONDI E CONTORNI MAIN AND SIDE DISHES

TACCHINO ARROSTO / ROASTED TURKEY ..... € 9,00

ROAST BEEF ..... € 10,00

VERDURE MISTE AL FORNO / BAKED MIXED VEGETABLES (9) € 4,00

PATATE AL FORNO / BAKED POTATOES ..... € 4,00

INSALATA MISTA / MIXED SALAD ..... € 4,00

POMODORI / TOMATO SALAD ..... € 4,00

## DOLCI / DESSERT

CANNOLO SCOMPOSTO / DISMANTLED CANNOLO (1,3,7,9,12)..... € 5,00

CHEESE CAKE (1,3,7) ..... € 5,00

SALAME AL CIOCCOLATO / CHOCOLATE SALAMI (1,3,7,8) ..... € 5,00

CROSTATA ALLA MARMELLATA / JAM PIE (1,3,7) ..... € 5,00

SBRICIOLONA CON RICOTTA E CIOCCOLATA DI GIANDUIA  
CRUMBLE PIE WITH RICOTTA AND NUT CHOCOLATE (1,3,7,8)..... € 5,00

TIRAMISÙ (1,3,7,8) ..... € 5,00

## CALICE DI VINO / WINE GLASS

Vini di cantine locali (12) ..... € 4,00

*Ampio assortimento di bottiglie all'interno dello spaccio.  
Wide assortment of bottles inside the shop.*

## BIBITE IN LATTINA / BIRRE / BEERS (1)

Opificio Brama 330 ml € 4,30

750 ml € 10,40

Opificio Noctua 330 ml € 4,30

750 ml € 10,40

Opificio Glaux 330 ml € 4,30

750 ml € 10,40

Bruton Stoner 330 ml € 5,00

750 ml € 10,70

Bruton Bianca 330 ml € 5,00

750 ml € 9,80

Bruton Lilith 330 ml € 5,00

750 ml € 10,70

CAFFÈ ..... € 1,00

CAFFÈ CORRETTO  
coffee with alcohol ..... € 1,50

\*Servizio e coperto 1,50 euro

CHIEDI AL PERSONALE I NOSTRI FUORI MENU DEL GIORNO!